426
21

PATENTSCHRIFT

1878. — № 2634 — Klasse 6.

ROBERT MATTERN IN BRANDIS BEI LEIPZIG.

Verfahren zur Herstellung eines bierähnlichen Getränks aus getrockneten und gerösteten Runkelrüben.

Patentirt im Deutschen Reiche vom 1. Januar 1878 ab.

Die zur Herstellung des Getränkes benutzten Rüben werden sorgfältig gereinigt, in Scheiben geschnitten und getrocknet, jedoch so, dafs sie nicht zu hoch übereinanderliegen und säuern. Hierauf werden sie geröstet, und zwar nur so stark, dafs der Zuckergehalt nicht verändert wird. Die gerösteten Rüben werden mit Wasser circa zwei Stunden lang gekocht. Auf je 1 kg geröstete Rüben nimmt man 25 g Hopfen, welcher ebenfalls im Wasser gekocht und dann den ersteren zugesetzt wird. Man wendet so viel Wasser an, dafs man schliefslich 16 l Bier erhält. Das Product läfst man bis auf 20° C. abkühlen und setzt 20 g Preſshefe hinzu, rührt gut um, füllt das Ganze in Flaschen und läfst es bei einer Temperatur von 14 bis 15° ungefähr sieben bis acht Stunden lang gähren, worauf man die Flaschen verkorkt. Nach drei Wochen ist das Bier trinkbar; auch kann man das Getränk auf Fässer ziehen. Die Hefe setzt sich dann nach einigen Wochen auf den Boden und das Getränk läfst sich klar auf Flaschen füllen. Dasselbe ist dem Gerstenbier ähnlich und besitzt alle guten Eigenschaften desselben.

Es mag noch bemerkt werden, dafs der beim Kochen sich zeigende Schaum sorgfältig entfernt werden mufs, damit der Geschmack nach Runkelrüben sich verliert. Gufseiserne Kochgefäfse haben sich gut bewährt, ebenso Kühlschiffe aus Holz. Das Wasser kann etwas eisenhaltig sein, wodurch der Geschmack verbessert wird. Das Getränk läfst sich durch Zusatz von gewissen Kräutern (statt Hopfens) variiren. So läfst sich z. B. durch Zusatz von 5 g Benediktenkraut zu 1 kg getrocknete Rüben ein Bier herstellen, was der Gose gleicht.

PATENT-ANSPRUCH: Das vorbeschriebene Verfahren zur Herstellung von bierähnlichen Getränken aus Runkel- oder Zuckerrüben, unter Zusatz von Hopfen oder anderen Gewürzkräutern.